

Bon Voyage 2: Chapter 6

Vocabulary

E U F U X U O D U E F À M Y D U T H Y M
A N C L X R U E T A L É G N O C N U D J
E E R T U V U G J E N I S I U C A L X D
N R O A N U N A L I M E N T H F E R U M
I E P L F R C X H N N J G A U L B R Q F
S C E P R E R E D I D U C E C A A A P Z
I E L N I U A A T L U H O R U I J M D C
U T U U G M B N I A E B E N S O U E E B
C T N H O E E S E R E V H I U N O L S F
A E E V A R R V O L U O N T E P U U F A
L R R B M E E H K O M U E P O N R O R I
E E O O P L K T C A N R O R F E Y M U R
R H N U L K N N R E C Ê Â R S B E E I E
I C D I ' V U D H O L P U R A L D N T C
A U E L A P M E U E E I E R V N I U S U
F L L L G B R P N R T V U N R Ô T I D I
U P L A N B E V V K T O G I G N U F E R
G É E N E R Y N O N G I O N U N D O M E
C W X T A K E T U O R C U O H C A L E D
C G R E U E L O S E D T E L I F N U R X

BEEF
LAMB
THYME
TO CUT
TO STIR
TO POUR
A FRUIT
A MUSSEL
A RECIPE
A FREEZER
BOILING (M)
A FRYING PAN
TO COOK SOMETHING

FOOD
PORK
TO ADD
A CRAB
SEAFOOD
AN HERB
A ROAST
AN ONION
TO SHRED
SAUERKRAUT
BOILING (F)
A LEG OF LAMB
A REFRIGERATOR (3)

VEAL
A LID
A DISH
TO PEEL
TO COOK
PARSLEY
A GRAPE
TO GRIND
A LOBSTER
THE KITCHEN
A SOLE FILET
A RING, A SLICE
LOW TEMPERATURE (ON A STOVE)

Solution

E U F U X U O D U E F A M Y D U T H Y M
A N C L X R U E T A L É G N O C N U D J
E E R T U V U G J E N I S I U C A L X D
N R O A N U N A L I M E N T H F É R U M
I E P L F R C X H N N J G A U L B R Q F
S C E P R E R E D I D U C E C A A A P Z
I E L N I U A A T L U H O R U I J M D C
U T U U G M B N I A E B E N S O U E E B
C T N H O E E S E R E V H I U N O L S F
A E E V A R R V O L U O N T E P U U F A
L R R B M E E H K O M U E P O N R O R I
E E O O P L K T C A N R O R F E Y M U R
R H N U L K N N R E C É Â R S B E E I E
I C D I ' V U D H O L P U R A L D N T C
A U E L A P M E U E E I E R V N I U S U
F L L L G B R P N R T V U N R Ô T I D I
U P L A N B E V V K T O G I G N U F E R
G É E N E R Y N O N G I O N U N D O M E
C W X T A K E T U O R C U O H C A L E D
C G R E U E L O S E D T E L I F N U R X